

PASTA FROLLA CON PRIMA MACINA FROLLE

ingredienti

1000 g	INFIBRA PRIMAMACINA FROLLE
650 g	burro
650 g	zucchero
110 g	uova
40 g	tuorlo
8 g	baking
3 g	sale
1	bacca di vaniglia

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale per 4 minuti in prima velocità.

Aggiungere il sale e impastare ancora 6 minuti in seconda velocità.

La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di 25 gradi.

Lasciare riposare l'impasto 60 minuti a 22/24 gradi direttamente in teglia oliata. stendere, farcire e lasciare ancora a lievitare per 90 minuti e cuocere a 200 gradi per circa 18 minuti.